



# Kürbiskuchen

für eine Kastenform

## **Zutaten:**

1 unbehandelte (Bio-)Orange  
400 g Kürbisstücke vorzugsweise Hokaido (mit Schale gewogen)  
6 ganze Eier  
200 g gemahlene Haselnüsse  
100 g gemahlene Kürbiskerne  
1 Prise Salz  
150 g brauner Zucker  
0,5 TL Zimt  
1 EL Grappa  
75 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Butter und Semmelbrösel für die Kastenform

## **Zubereitung:**

Die Eier trennen. Das Eigelb, den Zucker, den Abrieb und den Saft der Orange, sowie dem Grappa schaumig schlagen. Etwa ein Drittel des Nuss- / Kürbiskernmehls und den fein geriebenen Kürbis zugeben und unterrühren. Das Eiweiß mit der Prise Salz sehr steif schlagen. Den Eischnee und den Rest Nuss- / Kürbiskernmehl, das Mehl und das Backpulver zugeben. Vorsichtig unterheben, bis alles gut vermengt ist. In die gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform geben und bei 180° Celsius ca. 50 - 60 Minuten backen (mittlere Schiene).

*Tipp: Eventuell mit Puderzucker bestäuben. Ein schöner Kuchen für alle, die sich bewusst ernähren möchten.*